

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Poissonnier(e)

Mis à jour le 30/11/2025

Le Certificat de qualification professionnelle (CQP) est une certification spécifique reconnue par la branche professionnelle concernée. Le CFA/CF&C de Carrefour met en œuvre le CQP Employé(e) de commerce en alternance. Un contrat est donc signé entre vous, l'établissement qui vous accueillera et le CFA.

Public concerné

Tout public

Prérequis

Avoir des connaissances suffisantes sur les savoirs de base en élocution, lecture, écriture et calculs. Un test de positionnement est prévu en début de formation.

Durée

159 heures 40 de formation en alternance sur 7 mois.

Modalités pédagogiques et techniques

Alternance entre formation en présentiel, formation à distance et périodes en entreprise. Les cours mêlent apports théoriques, études de cas, travaux de groupe, mises en situation et analyses des pratiques professionnelles. Nos plateformes de formation à distance regroupent ressources, exercices, quizz et classes en ligne.

Modalités d'évaluation

Evaluations en situations professionnelles réelles :
Observations en situation de travail ;
Questionnements avec l'apport d'éléments de preuve par le candidat

A l'issue de la formation, les alternants déposent un dossier papier auprès de la Fédération du Commerce. Ce dossier est examiné par un jury composé de professionnels du secteur. Les alternants recevront une attestation de fin de formation attestant des compétences acquises.

Équipe pédagogique

- Formateurs(trices) professionnels(elles) du métier et formé(es) à la pédagogie pour adultes
- Responsable de formation
- Direction de centre
- Conseiller/conseillère emploi
- Référent handicap
- Équipe administrative

Secteurs d'activités

Rayons de produits alimentaires d'un magasin de la grande distribution, relevant des branches du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire.

Type d'emplois accessibles

Poissonnier

Vendeur au rayon marée

Vendeur produits de la mer

RNCP38252

Nomenclature du niveau de qualification : Niveau 3

Code(s) NSF : 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) : 34506 : Vente produit mer

34505 : Vente produit carné

Date d'échéance de l'enregistrement 15/11/2026

Certificateur : FEDERATION ENTREP COMMERCE DISTRIBUTION

Le métier

Le Poissonnier intervient dans le cadre de la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits de la pêche et de spécialités poissonnières en garantissant le respect des règles d'hygiène. Il est amené à travailler pour les entreprises de tailles variées de la branche du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire (hypermarchés, supermarchés, etc.).

Taux de réussite 2024/25 : sur 82 candidats → 81 validations totales, 1 validations partielles

Ces taux sont calculés sur les certifications en vigueur jusqu'au 30/11/25.

RNCP32094 CQP Poissonnier



Taux de satisfaction : 91 % sur 82 candidats
(1230 évaluations sur l'ensemble des thèmes du parcours)

https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0062273N



Le CFA CF&C s'est engagé à favoriser et accompagner l'accueil des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est joignable au 04 92 90 94 00.

Modalités et délais d'accès

- Candidature sur le site internet ou en magasin ou via les partenaires emplois
- Entretien de recrutement avec les RH Carrefour et les coordinateurs formation ou formateurs du CFA
- Constitution du dossier d'inscription au CFA avec diagnostic des besoins de l'alternant
- Signature du contrat avec le RH Carrefour
- Envoi par le CFA de la convocation pour le 1^{er} jour du parcours
- Le délai d'accès au parcours est en moyenne de 45 jours, en fonction de la constitution des groupes



Présentation du CFA CF&C Carrefour

Le CFA CF&C est un CFA dit « hors les murs » les formations sont réalisées par des formateurs internes ou des prestataires intervenant dans les salles de formation des différents magasins du groupe Carrefour. Des temps sur plateaux techniques magasins permettent les simulations en conditions de travail. Un drive dédié est réservé aux alternants et permet de retrouver l'ensemble des données pédagogiques. Les alternants bénéficient d'une communauté Google Workplace qui leur permet d'échanger entre eux sur leur expérience, et faire des remontées au CFA dans le cadre de notre politique d'amélioration continue. Chaque apprenti est doté par le CFA d'un ordinateur de type Chromebook, et accompagné d'une assistance technique et logistique mise en place pour faciliter la connexion aux outils et suivre la formation dans les meilleures conditions. Cette formation est réalisée sous couvert d'un contrat d'apprentissage, le coût de formation est donc nul pour l'alternant ; les conditions générales de ventes sont cependant disponibles sur notre site recrute.carrefour.fr

Activités visées :

Accueil d'un client au sein du magasin ou du drive
Prise en charge des clients au sein du magasin ou du drive
Approvisionnement des produits dans le rayon libre-service
Maintien du bon état marchand du rayon libre-service
Contrôle des niveaux de stock en réserve et en rayon
Maintien du bon état de la réserve
Mise en œuvre des normes d'hygiène et de sécurité
Réalisation d'un produit fini
Préparation à la vente de produits de poissonnerie
Accompagnement à la vente de produits de poissonnerie



Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation l'apprenti sera capable de :

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients.
Informier le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.
Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.
Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.
Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.
Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.
Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.
Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.
Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.
Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.
Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.
Entretenir le matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.
Préparer l'espace et les outils de travail afin de transformer les produits de la pêche dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.
Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.
Préparer les poissons et différents produits de la pêche selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.
Mettre en œuvre des recettes et des protocoles afin de transformer les poissons et les produits de la pêche en produits finis et conditionnés.
Mettre en étalage les produits de poissonnerie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.
Entretenir l'étalage de produits de poissonnerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.
Entretenir les équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon pêche lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.
Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.
Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de pêche en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.
Préparer les produits de pêche en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente
Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

RNCP38252BC01 - Gérer la relation client

Recevoir le client en appliquant les consignes de l'établissement afin de maintenir la qualité d'accueil, quel que soit le flux de clients. Informer le client sur les principales familles de produits et de services de l'établissement afin de lui proposer ceux susceptibles de répondre à ses besoins et attentes.

Traiter les demandes clients jusqu'à la prise de congés du client en apportant une réponse adaptée au besoin exprimé afin de préserver la qualité de la relation client.

Conseiller le client de façon personnalisée sur les gammes de produits et de services disponibles dans l'établissement afin de l'accompagner et d'anticiper ses besoins.

RNCP38252BC02 - Mettre en rayon libre-service

Mettre en rayon les produits dans le rayon libre-service en tenant compte de l'affluence client afin d'éviter la rupture de stock ou le surstock.

Contrôler le balisage et l'étiquetage des produits en rayon libre-service afin que les informations de prix à disposition des clients soient à jour.

Veiller à l'état marchand du rayon libre-service tout au long de la journée afin de faciliter la circulation des clients dans les rayons et l'accessibilité aux produits.

Agir contre la démarque dans le respect des procédures de l'établissement afin de limiter les pertes de marchandises.

RNCP38252BC03 - Gérer les stocks en réserve

Réaliser des opérations de comptage dans le respect des procédures en vigueur afin de connaître précisément les quantités de chaque produit en rayon et en stock.

Suivre les entrées et sorties de stock en utilisant les outils de gestion de l'établissement afin d'alerter pour éviter les ruptures de stock ou les surstocks.

Ranger les stocks et la réserve en respectant les consignes de conditionnement et de tri afin de faciliter et de sécuriser l'accès aux stocks.

Entretien du matériel de rangement et de manutention des stocks selon les consignes de l'établissement afin de maintenir en état la réserve.

RNCP38252BC04 - Transformer des produits de la pêche

Préparer l'espace et les outils de travail afin de transformer les produits de la pêche dans le respect des normes d'hygiène et commerciales.

Nettoyer son espace et les outils de travail après utilisation dans le respect des normes d'hygiène afin de laisser un environnement de travail propre.

Préparer les poissons et différents produits de la pêche selon les règles du magasin afin de proposer des produits de qualité et conformes aux attendus de l'enseigne.

Mettre en œuvre des recettes et des protocoles afin de transformer les poissons et les produits de la pêche en produits finis et conditionnés.

RNCP38252BC05 - Vendre des produits de la pêche

Mettre en étalage les produits de poissonnerie en respectant les spécificités des produits afin de donner envie au client.

Entretien de l'étalage de produits de poissonnerie de l'ouverture du rayon jusqu'à sa fermeture afin de maintenir un étalage attractif.

Entretien des équipements, le matériel et les installations spécifiques au rayon pêche lors de la prise et de la levée de poste afin de garantir la sécurité alimentaire.

Analyser la demande client en échangeant avec lui afin d'identifier son besoin.

Conseiller les clients sur les caractéristiques des produits de pêche en vente afin d'informer et d'assurer l'acte d'achat.

Préparer les produits de pêche en respectant les demandes clients et consignes du magasin afin de conclure la vente

Prendre la commande d'un client afin de préparer un produit sur mesure.

.

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Chaque bloc de compétences est évalué indépendamment des autres blocs de compétences qui composent le CQP.

Le CQP est obtenu lorsque le candidat a validé les 2 blocs de compétences du tronc commun ainsi que l'un des blocs optionnels.

À noter que les CQP de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire disposent de plusieurs blocs de compétences transversaux au secteur. Ceux-ci peuvent donc être obtenus par correspondance.

Au sein du CFA CF&C le programme s'articule comme suit :



Les durées, données à titre indicatif, peuvent être adaptées en fonction des acquis antérieurs des stagiaires. Le programme détaillé par module est présenté par nos formateurs en début de cycle.

Programme

N° de thème	Intitulé des formations	DUREE	Modalité	Lieu	Formateurs
Séquence 1					
12639 (AF)	Lancement du parcours CQP	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
11011	Valoriser la Transition Alimentaire	4:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
12177	Les fondamentaux au rayon poisson	7:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
10360	Mission Anti Gaspi	7:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
8130	Les bons gestes de la manutention	7:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
1469	100% Hygiène, 100% Qualité, l'expertise au service du Client	4:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
12384	Identifier les enjeux marchandises aux PFT	7:00:00	présentiel	Auditotium Massy	Direction marchandise
@ learning	Parcours transition alimentaire	1:40:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Conseiller et fidéliser nos clients	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Mission anti gaspi V2	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous engagés pour l'hygiène et la qualité !	1:35:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous engagés pour l'hygiène et la qualité Poisson !	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	555 Clients	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Tous Digital	0:35:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Journée terrain 1 : Les fondamentaux produits	17:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 2					
10888	Vendre l'offre marée en lien avec la TA	07:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
8585	Découpe Produit	07:00:00	présentiel (Réaliser les 2 thèmes en continu)	magasin	Formateurs internes
12435	Théâtraliser et cuisiner le poisson	14:00:00		magasin	Formateurs internes
@ learning	Préparer les poissons à la vente	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Etre un Ambassadeur culture Clients	0:45:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Gestion des alertes et retraits	0:20:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Les Filières Qualité Carrefour (FQC)	1:15:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	A la découverte de la bio	1:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Manutentions Manuelles au coeur de l'environnement	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Journée terrain 2 : Les fondamentaux de l'implantation	17:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur
Immersion	Journée terrain 3 : Les fondamentaux de l'animation commerciale	17:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 3					
10665	Pour une pêche et aquaculture durable	04:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
8579	Mieux vendre au rayon poissonnerie	14:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
@ learning	Pêche et aquaculture durable	0:20:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Casse la démarque : les basiques	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Sensibilisation à la réduction de la consommation énergétique	0:20:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Carla Service Clients	0:15:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Les calculs de base dans la grande distribution	1:50:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Journée terrain 4 : Les fondamentaux de la relation client	17:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur

Séquence 4					
/	Préparation CQP	4:00:00	présentiel		Formateurs internes
x	Visite plateforme/fournisseur/criée/...	04:00:00	présentiel	A définir en local	Formateurs internes
12583	Contribuer à la gestion du rayon poisson	07:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
10912	Construire et animer un brief de 15 mn	04:00:00	présentiel	magasin	Prestataire
12552	A la conquête de la filière marée	04:00:00	présentiel	magasin	Formateurs internes
@ learning	Parcours sécurité incendie	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
@ learning	Huitres	0:30:00	e- learning	magasin ou domicile	\
Immersion	Journée terrain 5 : Les fondamentaux de la gestion	17:00:00	présentiel	magasin de rattachement	Tuteur